



Para Publicación Inmediata

Exposición Internacional de Producción y Procesamiento

Contacto para USPOULTRY: Gwen Venable, 678.514.1971, gvenable@uspoultry.org

Contacto para AFIA: Miranda McDaniel, 703.558.3579, mmcdaniel@afia.org

Contacto para NAMI: Michael Schumpp, 202.587.4251, mschumpp@meatinstitute.org

Oportunidades para Productos de la Industria del Rendering en el Mercado Global

ATLANTA, Ga. – 2 de febrero de 2016 – “Para quienes nos dedicamos a la industria del rendering, el verdadero corazón de nuestras instalaciones son las muchas piezas de equipo usado para procesar la materia prima, y transformarla en productos seguros y de buen uso. Sin nuestro equipo y el conocimiento para operarlo, el mundo se habría quedado con basureros llenos de materiales que no se pueden usar de modo efectivo en las industrias que abastecemos”, dijo Jessica Meisinger, del National Renderers Association, durante su presentación en el Simposio Internacional de Rendering, que se llevó a cabo junto con la Exposición Internacional de Producción y Procesamiento 2016 en Atlanta, Ga.

Durante su presentación acerca de “Innovaciones en la Industria del Rendering”, Meisinger dio una visión general de la Fats and Proteins Research Foundation, y describió varios proyectos de investigación que en la actualidad están en desarrollo, incluyendo estudios para validar las temperaturas del rendering; el impacto de los niveles de oxidación de la proteína de la harina renderizada en la vida de anaquel de los alimentos para mascotas; el desarrollo de un potente antioxidante de subproductos animales; el uso de nanotecnología para eliminar olores; y la huella de carbono, la acuicultura y el análisis del ciclo de vida en emisiones de gases de efecto invernadero.

Kent Swisher, de la National Renderers Association, enfocó su presentación en las oportunidades y riesgos del mercado global, comentando que “la oportunidad de una persona puede ser el riesgo de la otra”. Swisher recalcó que la intención estratégica del mercado global es promover la demanda y el acceso al mercado de productos renderizados para clientes nacionales e internacionales.

Swisher brindó ejemplos de riesgos y oportunidades nacionales y globales, tal como son el estándar de combustible renovado, la Ley de Modernización de la Inocuidad Alimentaria y el temor de los consumidores a las enfermedades. Desde una perspectiva global, Swisher observó que 25 por ciento de la grasa nacional renderizada va a biocombustible y 19 por ciento va a la producción de biocombustibles en el extranjero. Mencionó que existe una oportunidad para la harina proteica renderizada en los sectores avícola y acuícola, con gran demanda por parte de Asia, México y Chile. Sin embargo, la influenza aviar es un riesgo para exportadores, así como harina de la Unión Europea que ingresa al mercado. Los asuntos

relacionados con enfermedades también restringen el acceso al mercado, además de los problemas monetarios ocasionados por la fortaleza del dólar, las barreras del comercio sin aranceles y los productos que hacen la competencia que vienen de aceite de palma y de aceite de soya.

Durante su presentación sobre “Garantía de Calidad en la Industria del Rendering”, el Dr. Ansen Pond, de Darling Ingredients, señaló, “La industria del rendering en los EUA está fuertemente regulada y auditada por varias agencias diferentes, que incluyen a EPA, OSHA, FDA, APHIS y agencias reguladoras estatales”.

Pond describió el proceso de rendering y los peligros para la calidad que pueden ocurrir, haciendo la observación que la industria del rendering ha implementado controles de seguridad de los alimentos durante muchos años para reducir estos peligros. Pond comentó que, “Nuestra industria provee un ciclo de sostenibilidad a la industria alimenticia, garantizando seguridad a lo largo de toda la cadena alimenticia. Los clientes esperan que la industria del rendering provea ingredientes seguros y libres de pestes, sin ningún material extraño ni contaminación, y que sean materiales de una fuente sostenible y con trazabilidad”.

###

Photo Caption:

Jessica Meisinger y Kent Swisher, de la National Renderers Association, durante su presentación en el Simposio Internacional de Rendering, celebrado junto con la Exposición Internacional de Producción y Procesamiento 2016 en Atlanta, Ga.

ACERCA DE IPPE

La Exposición Internacional de Producción y Procesamiento (IPPE) es la integración de tres exhibiciones - la Exposición Internacional de Alimentos Balanceados, la Exposición Internacional de Carne y la Exposición Avícola Internacional - representando la cadena completa de producción de proteínas y su procesamiento. El evento es patrocinado por American Feed Industry Association (AFIA), North American Meat Institute (NAMI), y U.S. Poultry & Egg Association (USPOULTRY).

ACERCA DE AFIA

La American Feed Industry Association (AFIA) es la organización más grande del mundo dedicada exclusivamente a representar los intereses comerciales, legales y reglamentarios de la industria de alimentos balanceados para animales de los EUA y sus proveedores. AFIA también es el líder mundial reconocido en desarrollos internacionales de la industria. Las compañías miembros son fabricantes de alimentos balanceados para ganado y para mascotas, integradores, empresas farmacéuticas, proveedores de ingredientes, fabricantes de equipos y empresas que abastecen otros productos, servicios y suministros a los fabricantes de alimentos balanceados.

ACERCA DE NAMI

El North American Meat Institute (NAMI) es la voz líder de las industrias de carne, incluida la avícola. Constituido en el 2015 de la fusión del American Meat Institute (AMI) y el North American Meat Institute Association (NAMA), el Instituto tiene una rica historia que abarca un siglo y provee servicios esenciales a sus miembros, los cuales incluyen la representación en asuntos legislativos, reguladores, científicos, internacionales y públicos. La misión de NAMI es formar una política pública en el medio ambiente en el cual la industria de la carne, incluida la avícola, puedan elaborar productos sanos con seguridad, eficiencia y rentabilidad. Juntos, los miembros del Instituto producen la gran mayoría de la carne de res, cerdo, carnero y aves de los EUA así como los equipos, ingredientes y servicios necesarios para elaborar los productos de la más alta calidad.

ACERCA DE USPOULTRY

U.S. Poultry & Egg Association (USPOULTRY) es la organización de todas las plumas que representa la gama completa de la industria avícola de hoy, cuya misión es servir progresivamente a las compañías miembros a través de la investigación, educación, comunicación y asistencia técnica. Fundada en 1947, U.S. Poultry & Egg Association tiene su sede en Tucker, Georgia.